

# Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

**Vin d'orange « On the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison**



Toute la « Mare Nostrum » en quelques cuillerées avec 2 produits d'exception : le thon rouge de Méditerranée de pêche durable et responsable par la Maison Balfego en Espagne et les huitres sauvages de Camargue de Denis Manias à Port Saint-Louis du Rhône, pour un tartare iodé condimenté de concombre, pomme, kiwi et avocat, *Petit pain viennois*

**AOC Sancerre Blanc, Lestang 1570 « Tradition » 2022**



Feuilleté aérien garni d'asperges et de morilles fraîches cuisinées à la crème et au vin jaune, *Fougasse*

**AOC Graves Blanc, Château Chantegrive « Caroline » 2023**



Croustillant d'agneau AOC Sisteron parfumé à la menthe, sauce carotte et cumin, étuvée de petits pois et fèves, *Pain de campagne aux céréales*

**AOC Cairanne Rouge, Domaine Marcel Richaud « L'Ebrescade » 2023**



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici

**Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût**



« Un dessert qui ramène sa fraise... »

**Vin de Rubarbe, Domaine Michel Moine**

**Mignardise**

**Eaux Système Cryo, Café**

**120 euros hors boissons**

**175 euros toutes boissons comprises**